

# 他的号,凌晨3点就被抢挂一空

## 40多名读者推荐烟台市中医医院张金波为“烟台名医”



寻找烟台名医

本报12月18日讯(记者 宋佳)“寻找烟台名医”栏目自开展以来颇受好评,近来,本报热

线短信、邮箱里常出现一个名字——张金波,40多名读者自发推荐烟台市中医医院张金波,因为张金波医生,他们的糖尿病、皮肤瘤、胃病、不孕不育等各种病情得到治愈。

18日,记者在整理短信、邮箱等名医推荐信息时吃惊地发现,推荐烟台市中医医院张金波的读者有40多名,有称赞他

医术高明的,有称赞他医德高尚的,他真的像患者说的那样“神”吗?

记者发现,推荐张金波的诸多患者里,男女老少都有,所患病症更是包揽了糖尿病、皮肤病、胃病、不孕不育症,甚至还有帕金森。完全不同的病情都在这里得到了救治。

“之前爱人两次胎停育,经

朋友介绍找到张主任进行治疗。”最近刚成为父亲的宋先生拨打本报电话称,经张主任调理3个月时间,与爱人有了可爱的女儿。

“皮肤下方一处一处的小肿瘤,西医总不能一刀刀手术,每天都在病痛折磨中度过。”患有皮肤瘤的市民房先生告诉记者,听人介绍张主任,经他调理两个

月,皮下的肿瘤真的没有了。

“每天有30个号,其中20个号需要抢挂,另外10个号需要提前预约。”王女士说,有的市民为抢挂他的号,有时都睡在医院门诊大厅,他对外的20个号每天凌晨3点就被抢挂一空。

“他是不折不扣的名医,他的医术确实让我们信服,医德也很正派。”房先生说。

# 港城过大年 大枣饽饽不可少

本报特邀蓝白餐饮有限公司的工作人员教市民做大枣饽饽



年货大备战

本报12月18日讯(记者 孙芳芳)在胶东,过年最有年味的莫过于吃上白白胖胖的大枣饽饽。但是现在的年轻人要么没时间,要么不会做,想吃上一个亲手制作的大饽饽有点难了。18日,本报特邀蓝白企业的工作人员,教大家自己动手做香喷喷的大饽饽。

“一到年底老妈就开始忙活了,做各种各样的面食,一锅接一锅。”市民邹彦青告诉记者,以前家里做大枣饽饽不用酵母,会用比较原始的“引子饼”或“老面”,前一个晚上发上面,第二天早上取出来,加碱、干粉,先揉面,再上杠子压,之后再揉面,整形、醒发,最后放到大锅上蒸。

虽然现在也能买到各种各样的饽饽,但是总感觉不如自己亲手做的味道好,为了让市民能如愿吃上自己做的大枣饽饽,本报特邀烟台蓝白餐饮有限公司生产车间经理刘林波为大家讲解亲手制作大饽饽的要点。

“面团的温度秋季在30℃-32℃左右,冬季在25-28℃左右,这样才能确保蒸出来的饽饽软硬合适。”在刘林波的讲解中,面团要保持多少温度、醒发到什么程度、插枣时先插哪边都是有讲究的,一步步细心操作才能做出香味扑鼻的大饽饽。

大枣饽饽除了好吃以外,本身还有很多美好的寓意。“胶东文化以‘勤奋’为特色,‘枣’与‘早’同音,所以在制作面食时被广泛使用。”烟台民俗专家安家正介绍,在民俗说法中,吃大枣饽饽能够早结婚、早生子、早发财。大枣饽饽远看就像一件工艺品,既庄重又美观,一定程度上,大枣饽饽已经成为了老烟台的象征。



蓝白的生产车间里,工作人员正在制作大枣饽饽。受访者供图

原料:精制面粉、酵母、白糖  
辅料:大红枣

### 做法

- 1 备枣**  
将大红枣用剪刀剪开,把核去掉。
- 2 和面**  
将定量的面粉、酵母、白糖搅拌均匀,再加水搅拌成穗片状,再加油搅成表面光滑的面团。面团和好静置10-15分钟。
- 3 成型**  
取出面团放在面案上,用力揉成圆形,要求表面光滑。
- 4 插枣**  
整成圆锥体,分成“十”字形,挑13个枣鼻,依次插枣,先插顶部中间枣,再按同一方向依次插枣,即成大枣饽饽生胚。
- 5 醒发**  
将插枣后的大饽饽放在屉盘中,置于适宜温度下醒发,用包袱盖好,醒发至表皮轻按下去又弹回来即可。
- 6 蒸熟**  
把醒发好后的饽饽放入蒸箱,蒸制50-60分钟,关火后将枣饽饽取出,把枣饽饽凉透即可储存。蒸熟的枣饽饽用手按后会恢复原形。

# 春运首日汽车票,一天售出25张

预售期为30天,市民可推算购票日期及早购票

本报12月18日讯(记者 孙健)18日起,烟台汽车总站及各县市区的汽车站开始同步发售2014年1月16日春运首日的汽车票。记者从汽车总站了解到,18日一天时间,共发售春运首日车票25张,其中通过窗口出售的车票3张,网上购票5张,电话订票17张。

18日上午10点左右,记者在烟台汽车总站售票厅内看到,车站开放了4个售票窗口,保障市

民正常购票,每个窗口外排队购票的乘客为10人左右。“今天基本上是正常的购票情况,大多数人买的是当日的车票,也有部分人买的是1月份的,但人数不多。”车站工作人员告诉记者。

“截至18日下午5点,我们统计售出的春运首日汽车票为25张,多数通过电话预订售出,只有3人到车站售票厅买了票。”车站工作人员说,目前购买春运汽车票的人并不多,预

计有两方面的原因,“一是市民对于汽车票的预售时间还不了解,认为购票时间还早,不着急;再就是因为春运返乡时间段较长,市民出行也比较分散,可能多数市民在等待后面几天车票的发售。”

据悉,春运汽车票的预售期为30天,为避免节前购票大潮时买不到票,春运期间有出行计划的市民可根据预售期推算,及早动手购买车票。

## “过年必备年货”调查问卷

(请您在推荐的品类处划“√”)

品类名称	品牌名称	东方海洋	新海	海和	大湖	悦泰
海鲜类	品牌名称					
	大对虾					
	鲍鱼					
	海参					
	鲅鱼					
	鲈鱼					
	黑鱼					
	黄花鱼					
肉食类	品牌名称	喜旺	龙大	福祖	金锣	双汇
	猪头					
	猪蹄					
	牛肉					
	羊肉					
	鸡					
酒水类	品牌名称	张裕	烟台啤酒	金六福	景芝	泸州老窖
	白酒					
	红酒					
	啤酒					
面食类	品牌名称	蓝白	台华	北来香	新烟	威利发
	大枣饽饽					
	豆饽饽					
	糯米饽饽					
	莲子					
副食类	品牌名称	中粮	双塔	徐福记	东阿阿胶	盛文甘栗
	糖果					
	茶叶					
	粉丝					
	干果					

- 您可以拨打本报记者热线电话18660095707进行推荐。
- 您可以填写此表格,拍照后发到电子邮箱qlwbsff@vip.163.com进行推荐。
- 您可以填写此表格,拍照后通过新浪微博关注@今日烟台,发送私信或留言。
- 您可以填写此表格,拍照后添加今日烟台官方微信“jinriyantai”进行推荐。
- 您还可以将填好后的推荐表寄至润利大厦1603室(芝罘区环山路3号)。

## 今天有场商业服务企业招聘会

本报12月18日讯(记者 蒋慧晨 通讯员 孙力伟 冯岩)19日,烟台市人力资源市场将举行“烟台市餐饮酒店暨商业服务企业招聘会”。

参加本次招聘会的企业有振华商厦、富士康、华美达等110多家,通过现场招聘、委托招聘等形式招聘所需的各类人员。招聘会提供各类

就业岗位1100多个,招聘的岗位主要有销售主管、行政人事、设计人员、国际贸易、计算机工程技术人员、财务人员及生产技术人员等80多个专业工种。

烟台市人力资源市场位于莱山区府后路2号,乘坐7、17、10、23、52、62路公交车至人力资源市场(体育公园)站点下车。

### 国网海阳供电公司

## “勤、细、实”促基础管理水平提升

本报讯(通讯员 董波 张贤峰)临近岁末,海阳市供电公司组织开展了员工交流谈心活动,通

过“勤、细、实”,主动关心关注员工工作生活,确保员工思想稳定,各项工作圆满完成。